



Azélia-Fels

Schoko-Haselnuss-Überzug


VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

Azélia-Fels

Schoko-Haselnuss-Überzug

EIN ORIGINAL-REZEPT DER *Ecole Gourmet Valrhona*

Rezept für 6 Desserts

Am Vortag:
Schaumige Ganache-Creme
AZÉLIA 35 %

Am Backtag:
Weicher Haselnussbiskuit
Rocher-Überzug
Azélia 35 % und Haselnuss
Dekor aus Kakaobruch-
Krokant

Benötigte Utensilien:
Käsereibe
Ausstechform mit Ø 6 cm

SCHAUMIGE GANACHE-CREME AZÉLIA 35 %

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Ruhezeit: mindestens 2 bis 3 Stunden

110 g Flüssige Sahne 35 %
10 g Glukosesirup
10 g Invertzucker oder Honig
165 g Schokolade **AZÉLIA 35 %**
295 g Flüssige Sahne 35 %

Die Mischung (Sahne, Invertzucker und Glukose) langsam über die zuvor geschmolzene Schokolade **AZÉLIA 35 %** gießen. Durch mittiges Rühren einen elastischen und glänzenden „Kern“ erzeugen, der auf den Beginn einer Emulsion hindeutet. Diese Textur muss bis zum Ende des Mischvorgangs aufrechterhalten bleiben.

Weiterrühren und die Flüssigkeit nach und nach hinzugeben. Am Ende mit einem Stabmixer mixen und beiseitestellen.

Die Grundganache mit der kalten flüssigen Sahne verrühren.

Im Kühlschrank für mindestens 2–3 Stunden kristallisieren lassen, bevor die Masse mit einem Schneebesen aufgeschlagen wird. Damit die Mousse mit einem Spritzbeutel aufgetragen werden kann, muss ihre Textur ausreichend dickflüssig sein.

WEICHER HASELNUSSBISKUIT

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Ruhezeit: 25 Minuten

160 g Eigelb
110 g Zucker
105 g Mehl T550
125 g Gemahlene Haselnüsse
70 g Ungesalzene Butter
190 g Eiweiß
70 g Zucker*

Eigelb mit dem Schneebesen aufschlagen. Zucker hinzufügen. Von Hand oder in der Küchenmaschine aufschlagen, bis die Mischung weiß wird und ihr Volumen verdoppelt hat, um eine dicke, glatte Creme zu bilden, die in einem breiten Band vom Schneebesen fließt und in Falten fällt, wenn der Schneebesen angehoben wird. In der Zwischenzeit Butter schmelzen und beiseitestellen. Mehl mit den gemahlene Haselnüssen sieben. Das Eiweiß mit dem Zucker halb aufschlagen und dabei den Zucker nach und nach hinzugeben. Eine kleine Menge des Eischnees mit der Eigelb-Zucker-Mischung mischen. Das gesiebte Mehl und die gesiebten gemahlene Haselnüsse unter die Zubereitung heben, dann den Rest des steif geschlagenen Eiweißes unterheben. In einem letzten Schritt die geschmolzene Butter hinzufügen. Einen Edelstahlbackrahmen auf ein Blech stellen, den Teig hineingeben und bei 180 °C 25 Minuten lang backen. Abkühlen lassen und mithilfe einer 6 cm großen Ausstechform Kreise ausstechen. Kalt stellen.

*Siehe Ernährungstipp am Ende des Rezepts für eine Alternative zu Zucker.

Azélia-Fels

Schoko-Haselnuss-Überzug (Fortsetzung)

ROCHER-ÜBERZUG AZÉLIA 35 % UND HASELNUSS

Zubereitungszeit: 5 Minuten

- | | | |
|-------|--------------------------------------|---|
| 400 g | Schokolade AZÉLIA 35 % | Die Schokolade AZÉLIA 35 % schmelzen lassen und die anderen |
| 60 g | Traubenkernöl | Zutaten dazugeben. Die Haselnuss-Biskuitscheiben (vorheriger Schritt) |
| 60 g | SOSA Karamellierte Haselnüsse | in diese Mischung tauchen. |
| | | Auf einem Gitter abtropfen lassen und kalt stellen. |

DEKOR AUS KAKAOBRUCH-KROKANT

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Ruhezeit: 10 Minuten

- 75 g Zucker
- 1,5 g Pektin NH
- 65 g Ungesalzene Butter
- 25 g Glukosesirup
- 5 g Wasser
- 85 g **SOSA Karamellierter Kakaobruch***

**Siehe den Tipp vom Chef-Pâtissier am Ende des Rezepts für eine Alternative zu Kakaobruch.*

Den Zucker und das Pektin NH sehr gut miteinander vermischen. Wasser, Glukose und Butter erhitzen. Wenn die Mischung 45 °C erreicht, die Pektin-Zucker-Mischung hinzugeben. Diese Mischung aufkochen und dann den **karamellisierten Kakaobruch** hinzufügen. Diese Zubereitung dünn und regelmäßig zwischen zwei Blättern Backpapier verteilen. Bei 180 °C in den Ofen schieben und backen, bis der Krokant eine Bernstein-Karamellfarbe annimmt. Nach dem Backen in Taler mit 4 cm Durchmesser schneiden. Das Ganze auf einem Gitter abkühlen lassen.

ANRICHTEN

VALRHONA Schokoladenbohnen nach Wahl Haselnussplitter (optional für das Dekor)

Mit einem Spritzbeutel mit geriffelter Tülle auf jede Scheibe des überzogenen Haselnussbiskuits schaumige Ganache-Creme **AZÉLIA 35 %** dressieren. Auf jedes Dessert ein Dekor aus Sesam-Krokant legen und mit einigen Haselnussplittern abschließen. Mithilfe einer Ausstechform Schokoladenpulver auf einen Teller geben. Zur Herstellung des selbstgemachten Schokoladenpulvers, Schokoladenbohnen Ihrer Wahl mit einer Käseibe reiben. Auf jeden Teller einen kleinen Kuchen platzieren.

Tipp vom Chef-Pâtissier

Im Rezept für das Krokant-Dekor kann der karamellierte Kakaobruch durch Sesam, fein gehackte Haselnüsse oder Pistaziensplitter ersetzt werden, um den Geschmack und die Farben des Krokant-Dekors zu variieren.

Ernährungstipp

Im Rezept für den weichen Haselnussbiskuit kann der Zucker durch einen nicht raffinierten Zucker wie Muscovado ersetzt werden, um ihm Charakter zu verleihen.